CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

EDICIONES BIENVENIDAS

5 decoración de tortas

COLECCIÓN DE 2 FASCÍCULOS APARICIÓN MENSUAL

NUEVA COLECCIÓN 2006

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

Tortafácil PAYASITO

¡Súper divertida !..

Creaciones originales: Boda Comunión

Y como siempre los mejores motivos INFANTILES

Curso Intensivo de Modelado Infantil con GOLOSINAS

QUINTA CLASE

TODO EXPLICADO CON FOTOS PASO A PASO • MOLDES A TAMAÑO NATURAL

decoración de tortas

Sumario

Profesora Mirta Biscardi

3 TORTAS DECORADAS CON FLORES Y CORAZÓN CON INICIALES (Boda)
Latidos de amor

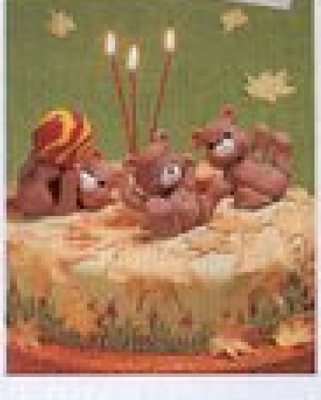
8 PAYASO CON PIEZAS RECORTADAS EN PASTA AMERICANA (Infantil)
Simpático clown

12 HOJAS Y OSITOS REALIZADOS CON PASTA PARA MODELAR (Infantil)
Juegos de invierno

16 CARACOLES DE PASTA PARA MODELAR Y CASITA REALIZADA CON TORTAS (Infantil)
Colorido paseo

21 CAPILLA DE PASTILLAJE Y ANGELITOS DE PASTA PARA MODELAR (Comunión)
Dulces campanadas

27 CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL
Clase Nº 5.
Masitas realizadas con manga y cortante.
Nene con cuerpo y base de masitas.
Elefantito. Osito.

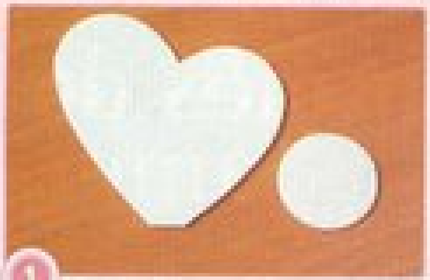


Latidos de amor

El romance está en el aire y esta propuesta traduce fielmente esa sensación.

QUÉ NECESITO

- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- PALO DE AMASAR
- CUTTER, TIJERA Y PINZA
- LÁPIZ NEGRO
- PINCEL CHATO
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO Y EN PASTA: rosa y verde
- SERVILLETA DE PAPEL
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BOQUILLAS: lisas chica y mediana
- CUCHILLO DE HOJA LISA
- RECORTE DE TELGOPOR
- LÁMPARA con bombita de 100 watt
- PORCELANA PARA MODELAR EN FRÍO: cantidad necesaria
- CORTANTES: de novedades, de flor de 5 pétalos en 3 tamaños y de hojita de rosa (ver tamaños y modelos en pliego de moldes)
- COLA VINÍLICA
- ESTAMBRES CON PERLAS
- ESTECA AGUJA
- REJILLA PARA TORTA
- MARCADOR DE NERVADURAS
- BOLILLO MEDIANO
- ALAMBRE FORRADO VERDE MEDIANO
- TORTAS CORAZÓN: (2) Nº 2 y Nº 3
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 400 g
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 2 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- 2 BASES DE TELGOPOR O POLIFAN CON FORMA DE CORAZÓN (cada una debe tener 3 cm más por lado con respecto a la torta)
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- PASTA DE GOMA: 1/4 DE FÓRMULA (ver receta en moldes)
- PALITOS DE BROCHETTE
- CINTAS: ENGOMADA PARA RAMOS color verde, de raso rosa mini 88 fucsia y 2,5 cm de ancho



1 **Corazón para la torta más chica.** Estirar pastillaje a 2,5 mm de espesor. Cortar el corazón y la base (ver moldes). Dejar secar. Dibujar o transferir iniciales con un lápiz negro sobre el corazón.

2 Cargar un pincel chato con colorante en polvo rosa, descargar el exceso sobre una servilleta y esfumar los bordes de la base y el corazón.

3 Cargar glasé rosa a medio punto en un cartucho con boquilla lisa chica y delinear las iniciales.

4 Colocar glasé en un recipiente, teñirlo con una pizca de rosa y agregarle agua de a gotas (se recomienda usar un gotero) hasta obtener un glasé fluido a punto "diez". Para comprobar el punto, tomar un poco de glasé con la punta de un cuchillo de hoja lisa y dejar caer una gota sobre la superficie: la marca de la gota debe desaparecer en 10 segundos.

5 Cargar el glasé fluido en un cartucho, cortar apenas la punta y comenzar a rellenar las iniciales entre las líneas de delineado.

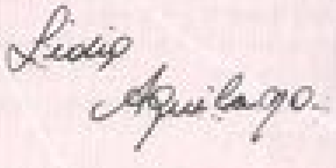
6 Colocar el corazón debajo de la lámpara por espacio de 10 minutos, para que la superficie del glasé a punto "diez" seque y logre un efecto satinado. Luego, apagar la lámpara y dejar secar por espacio de 10 horas, aproximadamente.

7 Con el cartucho con boquilla lisa chica y glasé rosa a medio punto efectuar el punto gotita en el borde de la base de pastillaje. Dejar secar.

8 **Centro de la flor.** Cortar flores con el cortante más pequeño, en pasta teñida con colorante verde claro. Afinar los bordes, doblar al medio y pegar con cola vinílica.

Flores simples. Cortar flores con el cortante más pequeño de la flor de pétalo corazón, afinar los bordes y dar forma haciendo rodar una esteca sobre los pétalos.

9 Tomar el centro ya seco y atravesar la flor realizada anteriormente, uniéndolas con cola vinílica.

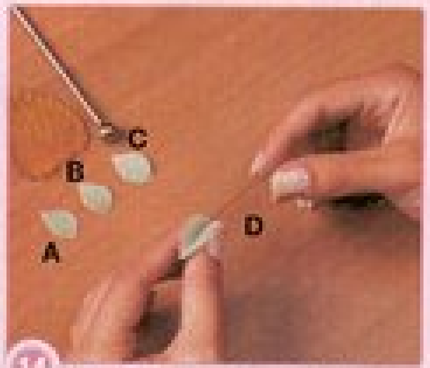


10 Colocar una rejilla para torta sobre un recipiente. Doblar los estambres de las flores, engancharlos en la rejilla y dejar que las flores sequen boca abajo.

11 **Flores dobles.** A) En porcelana fina cortar flores con el cortante de cinco pétalos intermedio (ver molde). B) Esfumar los pétalos. C) Aplicar cola vinílica en el centro. Adjuntarlas al estambre de la flor simple.

12 **Flor triple.**
Realizada de la misma forma que la anterior, agregándole la flor más grande. Dejar secar colocándolas boca abajo en la rejilla.

13 Matizar los bordes de los pétalos con colorante rosa en polvo, previamente descargado sobre servilleta.



14 **Hojas.** A) Estirar porcelana teñida de verde a un espesor fino. B) Presionar sobre el marcador de nervaduras. C) Afinar los bordes con un bolillo mediano. D) Aplicar cola vinílica en un segmento de alambre verde y apoyar sobre el centro de una hoja. Presionar por debajo para ocultar el alambre en la pasta. Repetir esta tarea con cada hoja.

15 Matizar el centro de las hojas con un pincel chato y colorante verde en polvo, descargado sobre servilleta.

16 Pegar cada torta con dulce de leche sobre el cartón base respectivo. Luego de untarlas con dulce, cubrirlas con pasta americana estirada a un espesor conveniente; masajear y cortar el excedente. Fijar las tortas con glasé sobre las bases forradas con goma EVA blanca y pegamento universal. Cargar glasé a punto mediano en una manga con cupla y boquilla lisa mediana; rodear cada torta con punto gotita.

17 **Bandas plisadas.** Cortar dos rectángulos (ver molde) por torta en pasta de goma fina. Con ayuda de un palito de brochette ubicado por debajo de la pieza, comenzar a efectuar pliegues en cada rectángulo.

18 Completar el plisado.

19 Cargar el pincel con agua y humedecer los extremos de cada rectángulo plisado. Encimar los pliegues y pegarlos.

20 Con cuidado tomar una pieza por los extremos y efectuar una torsión.

21 Pegar un extremo de una banda plisada con agua en la superficie de una de las tortas, muy cerca del borde; presionar para que se adhiera. Acomodar la banda, de modo que caiga sobre un lateral, y pegar el extremo opuesto. Repetir el trabajo en el lateral que sigue en orden y en la otra torta.

22 **Lazos.** Estirar pasta de goma a un espesor fino y cortar dos lazos (ver molde). Con ayuda de un palito de brochette hacer algunos pliegues a ambos lados del centro.

23 Presionar el extremo recto y acomodar los pliegues en el opuesto, evitando que la pasta se pegue.

24 Pegar dos coletas con agua sobre la superficie de la torta grande, uniéndolas por el extremo recto.

25 **Guías para la punta de cada torta.** Tomar la cinta engomada para ramos color verde y encintar dos estambres con perlas para comenzar cada guía.

26 Ajuntar una hoja, una flor simple, dos estambres con perlitas y otra flor simple en forma escalonada. Ajustar con cinta engomada.

27 Seguir con una flor doble. Preparar otra mitad de guía del mismo modo, unirla a la anterior y en el centro colocar una flor triple. Si se desea añadir más hojas, estambres o alguna flor más. Encintar.

28 Cada guía debe tener forma de "v" invertida. Acomodar bien las piezas.

29 Aplicar cada guía con glasé en la unión de las bandas plisadas. En el nacimiento de cada banda debe ubicarse una flor triple con dos hojas y dos estambres con perlas.

30 **Varitas de cinta.** Cortar tramos de 10 cm de largo en cinta mini BB fucsia. Unir cuatro segmentos y ajustarlos por un extremo con cinta engomada para ramos.

31 Cortar los segmentos en forma sesgada.

32 Rizarlos con la hoja de la tijera. Preparar cuatro o cinco grupos más para cada torta.

33 En el nacimiento de los lazos dispuestos sobre la torta más grande ubicar un grupo conformado por una flor triple, dos flores dobles a los lados, una flor simple por debajo, hojas y estambres; utilizar glasé. Por detrás, aplicar los vastitos de cinta (las cuales se pueden pinchar en la torta).

34 Rodear las bases con la cinta fucsia de 2,5 mm de ancho sujetando los extremos con pegamento universal.

35 Hacer un ramito con tres flores simples, hojas y algún estambre con perlita. Encintar.

36 Pegar el corazón sobre la base con glasé; dejar secar. Luego, pegar el ramito con glasé por detrás del corazón.

37 Producir otra guía (cinco flores simples, dos flores dobles, una flor triple, hojas y dúos de estambres con perlas) para ubicarla en la torta más chica, por delante del adorno.

38 Pegar el adorno con glasé sobre la torta de menor tamaño y por delante, ubicar la guía.

Simpático clown

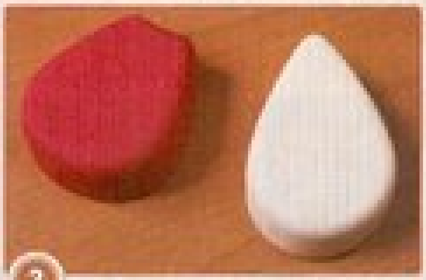
¡Señoras y señores! La [illegible] [illegible] y con esta propuesta grandes y chicos aplaudirán sin cesar.

QUÉ NECESITO

- GOMA EVA AZUL
- TIJERAS (1 de picos) y CUTTER
- BASE DE TELGOPOR O POLIFÁN de 2 cm de espesor
- PEGAMENTO UNIVERSAL para telgopor y cola vinílica
- TORTA RECTANGULAR de 25 cm x 20 cm
- HOJAS DE CARTÓN
- CUCHILLOS: de buen filo y de hoja fina (o espátula de metal)
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 y 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): rojo (también en polvo), piel, celeste, negro, rojo, verde (hoja), blanco, marrón (también en polvo) y amarillo
- PALO DE AMASAR
- ESTECA DE FILO Y BOLILLO GRANDE
- PINCELES: de punta redonda, de punta fina y chata
- SERVILLETA DE PAPEL
- GLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- CORTANTES: de 2 cm de diámetro, redondo con bordes ondeados y de estrella (ver tamaños en pliego de moldes)
- MANGA, CUPLA Y BOQUILLA RIZADA GRANDE
- PALILLO
- BOMBITAS DE AGUA
- ESTRELLITAS METALIZADAS ROJAS
- PALITO DE BROCHETE
- HILO ROJO Y CINTA AZUL DE REGALO de 1 cm de ancho

1 Con tijera de picos recortar una pieza de goma EVA azul para cubrir la superficie de la base de telgopor (ver molde).

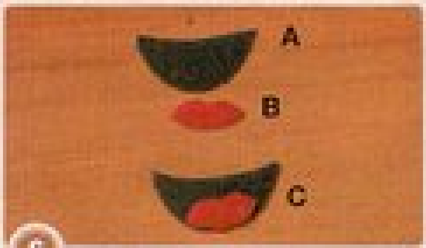
2 Recortar la base de telgopor según el formato requerido (ver molde). Forrar el contorno con una tira de goma EVA azul cortada a medida y la superficie, con la pieza del paso anterior; usar pegamento universal. Dejar secar.



3 Guiándose por las plantillas de cartón de la cara y del traje, cortar la torta. Pegar las partes con dulce de leche sobre los respectivos cartones base. Untar los recortes. Forrar el traje con pasta americana roja estirada a un espesor conveniente y la cara, con pasta americana piel; masajear y cortar el excedente.

4 **Gorro tipo bonete.** Estirar pasta americana celeste a 5 mm de espesor. Recubrir la parte superior de la cabeza apenas humedecida con agua (ver molde); masajear la pasta para que tome la forma y recortar el exceso.

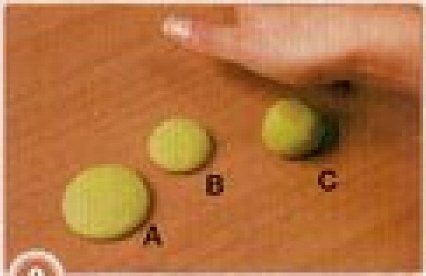
5 A modo de borde del sombrero, aplicar con agua una tira de pasta americana celeste de 1 cm de espesor (ver molde); redondear las aristas con la yema de los dedos.



6 **Interior de la boca.** A) Cortar en pasta americana negra de espesor fino (ver molde). **Lengua.** B) Cortar en pasta americana roja fina (ver molde). C) Pegar la lengua con agua sobre la pieza de pasta negra.

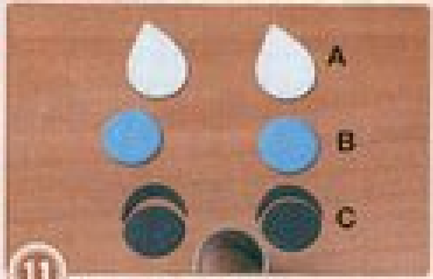
7 **Boca.** Modelar un cilindro de pasta americana de 1 cm de espesor; aplanarlo y darle forma (ver molde). Pegar con agua.

8 **Maquillaje de la boca.** Con pincel de punta redondeada esfumar las marcas con colorante marrón en polvo, descargado sobre servilleta.

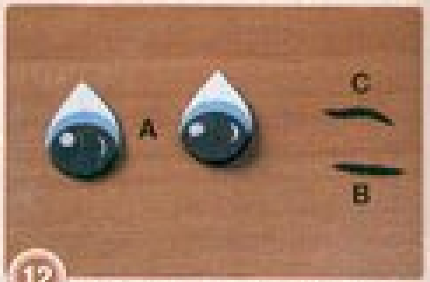


9 **Botones.** A) Modelar una esfera con pasta americana verde hoja. B) Aplanar.
C) Crear otra esfera verde de mayor tamaño y aplanar.

10 Fijar la cabeza con el gorro y el traje con glasé sobre la base. Aplicar los botones con agua, dejando 2 cm entre cada uno. Del mismo modo aplicar el interior de la boca con la lengua y la pieza de maquillaje.

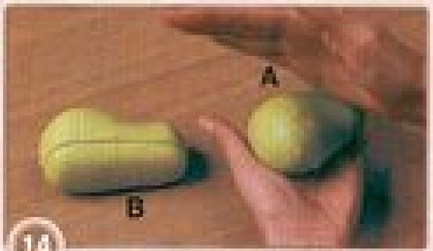


11 **Ojos.** A) Cortar en pasta americana fina. **Iris.** B) En pasta americana celeste de espesor fino, cortar con un cortante de 2 cm. **Pupilas.** C) En pasta negra fina, usar el cortante de 2 cm. Con el mismo cortante retirar el borde superior (ver molde).



12 **Armado de ojos.** A) Unir las piezas con agua. Dar los detalles de luz con blanco y un pincel fino. Pincelar el contorno con negro. **Cejas.** B) Modelar las cejas con rollitos de pasta americana negra; afinar los extremos. C) Darles forma.

13 Pegar los ojos y las cejas con agua (o glasé) sobre la cara. Crear la nariz con pasta americana roja (ver molde) y fijarla con agua. Cargar el pincel redondeado (o uno chato) con colorante en polvo rojo, descargar sobre servilleta y esfumar las mejillas.

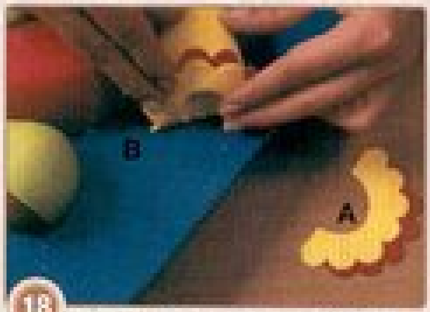


14 **Zapatos.** A) Por cada uno efectuar una esfera con pasta americana verde (en lo posible en el tono verde hoja). Afinar hacia un polo y provocar un hundimiento en la zona afinada. B) Con estaca de filo marcar las suelas.

15 Cargar un pincel chato con agua, descargar el exceso sobre servilleta de papel y cargar con colorante marrón. Pintar las suelas. Dejar secar.

16 **Mangas.** Por cada una hacer un cono con pasta americana amarilla. Aplanar la parte más fina.

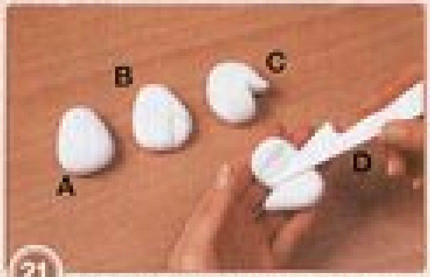
17 Doblar apenas el brazo y con el bolillo grande ahuecar la parte redonda.



18 **Volados dobles para mangas.** A) Cortar porciones de pasta americana roja y amarilla estiradas a espesor fino; usar el cortante ondeado. Cortar cada pieza al medio y superponer la amarilla sobre la roja con agua. B) Pegar los zapatos y las mangas con glasé sobre la base de telgopor. Aplicar los volados dobles con agua en el extremo inferior de cada manga.

19 **Volados para botamangas.** Cortar dos piezas más con pasta americana roja y amarilla; usar el cortante ondeado.

20 Abrir bien cada círculo y superponer el volado amarillo con agua sobre el rojo. Aplicar el volado doble con agua en la zona de las botamangas. Repetir el trabajo para el volado doble del cuello del traje.



21 **Guantes.** A) Por cada uno hacer un cono con pasta americana; achatar. B) Con esteca de filo cortar un triángulo para diferenciar el pulgar. C) Redondear cada pulgar y darle curvatura. D) Señalar pliegues en la palma derecha con esteca de filo.

22 **Cabello.** Colocar la cupla y la boquilla rizada grande en una manga. Cargar un pincel chato con colorante verde y marcar una franja en el interior de la manga. Repetir con rojo y amarillo.

23 Cargar la manga con glasé a punto mediano.

24 Comenzar a hacer el cabello desde la cabeza hacia el borde del sombrero. Al trabajar, se notará que los colores del glasé se van mezclando, otorgando un efecto muy divertido.

25 Con el cabo de un pincel y rojo hacer pecas. Efectuar cabello a cada lado de la cabeza.

26 Cortar una estrella en pasta americana roja de 2 mm de espesor (ver molde). Pegarla con agua sobre el bonete. Crear una esfera con pasta americana verde hoja para el pompón del gorro, humedecer la base y adjuntarla a la punta del gorro.

27 **Globos.** Inflar y atar las bombitas. Con cola vinílica hacer puntitos en distintos sectores.

28 Pegar las estrellitas sobre los puntos de pegamento. Dejar secar.

29 Con hilo rojo adjuntar los globos al extremo de un palillo de brochete pintado con colorante rojo.

30 Cortar tiras de cinta azul para regalo y con la tijera enrular los extremos.

31 Abrir los extremos en forma de tiras y colocar entre los globos.

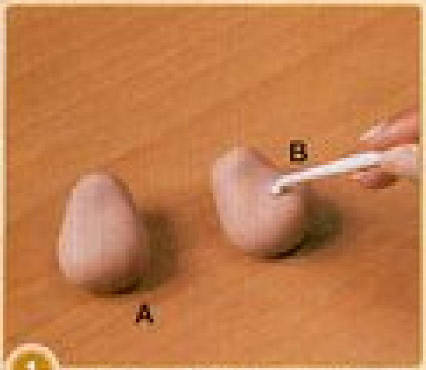
32 Unir las manos con glasé a las mangas. Clavar el palito en la bandeja y apoyar en la mano.

Juegos de invierno

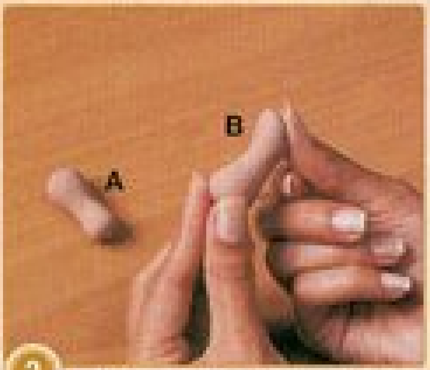
Una sugerencia distinta que en pocos pasos logra un efecto sorprendente.

QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): marrón (también en polvo), rosa, rojo (también en polvo), blanco, celeste, negro, amarillo claro, amarillo y verde
- BOLILLOS chico y mediano
- RECORTES DE TELGOPOR
- PALILLOS
- ESTECA DE FILO Y PUNTA
- PINCELES: CHATO Y FINO
- SERVILLETA DE PAPEL
- PALO DE AMASAR
- CORTANTES DE HOJAS DE PARRA: 2 (ver tamaños en moldes)
- MARCADOR DE NERVADURAS
- TORTA OVALADA Nº 2
- ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BASE OVALADA DE TELGOPOR o POLYFAN de 33 cm x 27 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA imitación corcho color naranja
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- MANGA, CUPLA Y BOQUILLA DE HOJA MEDIANA
- CARTUCHO DE PAPEL
- VELITAS FINAS ROJAS



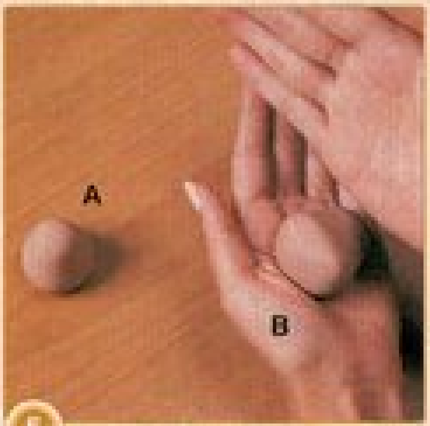
1 **Oso. Cuerpo.** A) Realizar una esfera con pasta para modelar marrón. Afinar hacia un polo. Presionar levemente el frente. B) Marcar el ombligo con un bolillo chico (ver molde).



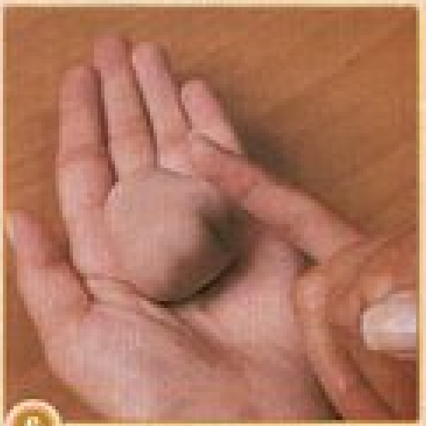
2 **Patas traseras.** A) Crear un rollito con pasta marrón para cada una. Afinar para diferenciar el muslo del pie. Cuidar que la zona del muslo quede más ancha. B) Presionar la base del extremo fino para sacar el pie (ver moldes).

3 Con el bolillo chico marcar las almohadillas (ver diseño).

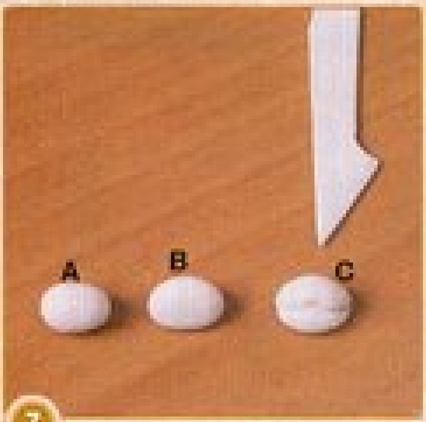
4 Colocar el cuerpo sobre un recorte de telgopor. Humedecer la parte superior de las patas y adjuntarlas al cuerpo, orientándolas hacia arriba.



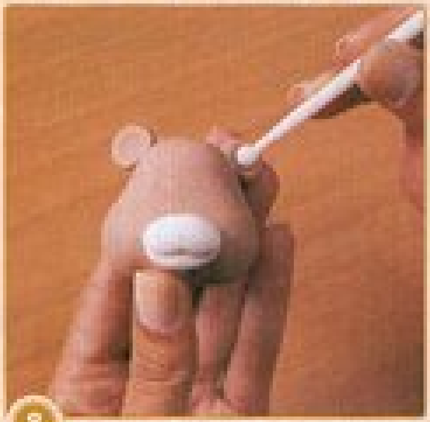
5 **Cabeza.** A) Preparar una esfera con pasta marrón. Afinar hacia un polo dando lugar a una pera. B) Presionar en el área de ojos.



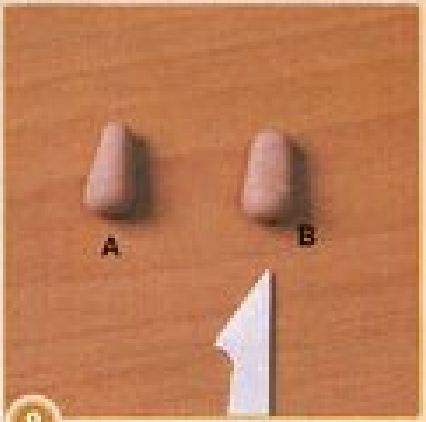
6 Efectuar dos marcas en la zona del cuello (ver molde).



7 **Trompa u hocico.** A) Hacer un rollito con pasta para modelar. B) Aplanar la base. C) Marcar la boca con esteca de filo (ver molde).



8 Pegar el hocico con agua. Para las orejas crear dos bolitas con pasta para modelar marrón, pegarlas con agua y presionarlas con un bolillo chico (ver moldes).

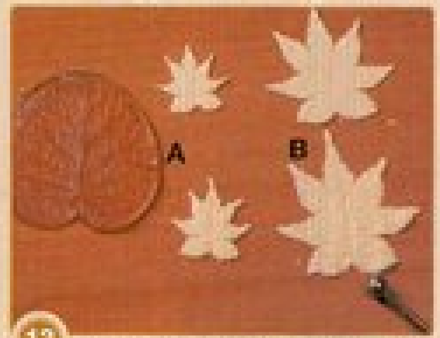


9 **Patas delanteras o "brazos".** A) Hacer una pera alargada con pasta marrón para cada pata. B) Efectuar una marca horizontal con esteca de filo (ver moldes).

10 Humedecer la base de la cabeza con agua y adherirla al cuerpo. Simular la nariz con pasta negra y aplicarla con agua. Colocar las patas del animal, humedecidas en el nacimiento, a cada lado del cuerpo, con palillos y orientándolas hacia arriba.

11 Crear los osos restantes, en otras posiciones, guiándose por las explicaciones anteriores (ver moldes). Dejar orear.

12 **Detalles.** Rellenar con bolitas de pasta rosa las almohadillas humedecidas con agua. Dar rubor y matizar el interior de las orejas con pincel chato y rojo en polvo. Dibujar con blanco, celeste y negro los ojos de dos de los osos. Los del osito dormido (ver diseño) se simulan con negro y sus párpados, con marrón. Crear puntos de luz con blanco y un palillo. Efectuar las pestañas de la osa y las cejas de todos con negro.



13 **Hojas.** A) Estirar pasta para modelar teñida de amarillo claro a un espesor fino. Cortar hojas en dos tamaños (ver moldes). B) Presionar sobre el marcador de nervaduras. Alzar los bordes con bolillo mediano.

14 Dejar secar las hojas sobre recortes de telgopor, copiando la altura. Algunas hojas requieren sólo algunos dobleces en las puntas.

La profesora **Mirta Biscardi** invita a sus Cursos y Seminarios

SETIEMBRE

- SEMINARIO DE **TORTAS PARA BODAS Y 15 AÑOS**. DIFERENTES MODELOS. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).
- SEMINARIO DE **MODELADO INFANTIL EN AZÚCAR**. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).
- SEMINARIO DE **VELAS Y FANALES**. NIVEL INICIAL. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).
- SEMINARIO DE **JABONES Y SALES EFERVESCENTES**. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS). PROFESORA MIRTA BISCARDI
- **DECORACIÓN DE TORTAS.** TODOS LOS NIVELES
- **SEMINARIOS DE ACTUALIZACIÓN.** 2 CLASES AL MES (DE 18 A 21 HS).
- ESPECIAL SEPTIEMBRE **CURSO: ADORNOS INFANTILES PARA TORTA** (INTENSIVO) 4 CLASES. PROFESORA ROSA MARÍA KRUMPOLIC
- SEMINARIO DE **VELAS Y FANALES.** NIVEL AVANZADO, 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS). PROFESORA MIRTA BISCARDI

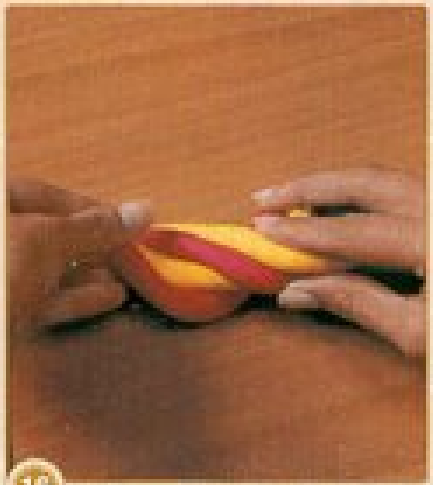
PARA SEMINARIOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE LA PROFESORA MIRTA BISCARDI COMUNICARSE POR E-MAIL O TELEFÓNICAMENTE.

RESERVE SU VACANTE CON ANTICIPACIÓN • INFORMES: 4863-7303 / 4854-5199

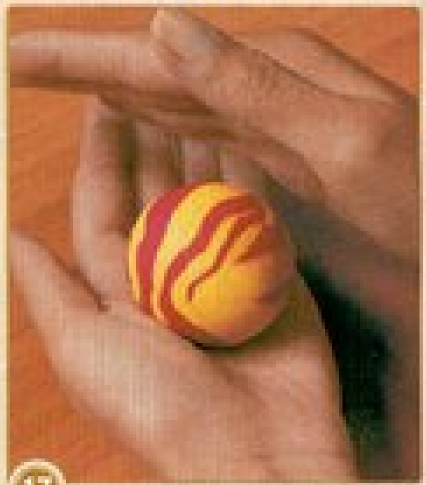
Más información en www.mirtabiscardi.com • E-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

• LOS SEMINARIOS INCLUYEN MATERIALES • SE ENTREGAN CERTIFICADOS •

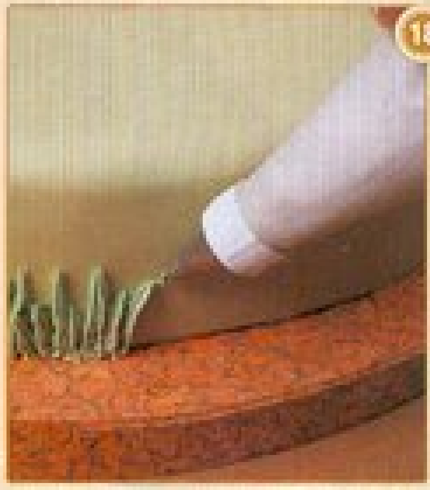
15 Cargar un pincel chato con colorante en polvo marrón, descargar sobre servilleta y esfumar los bordes. Agregar matices con colorante rojo en polvo.



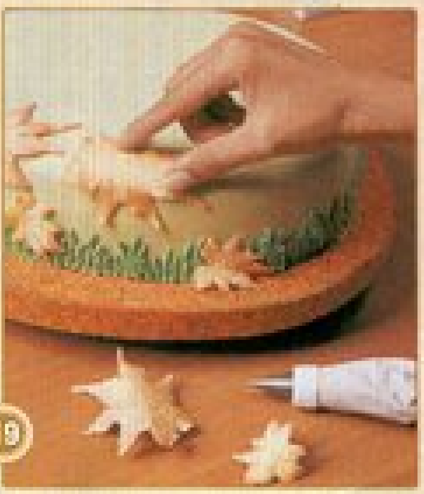
16 Balón. Tomar dos porciones de pasta para modelar, una roja y otra amarilla. Unirlas y efectuar una torsión.



17 Formar una esfera (ver molde), buscando obtener el efecto marmolado.



18 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untar la torta, cubrirla con pasta americana verde estirada a un espesor conveniente, masajear y cortar el excedente. Forrar la base de telgopor con la goma EVA naranja y pegamento, dejar secar. Ubicar la torta con glasé sobre la base. Cargar en una manga con cupla y boquilla de boca mediana dos porciones de glasé verde mediano (en distintos tonos). Efectuar hojas en distintas alturas en el contorno de la torta.



Pegar con glasé las hojas en la base y en la totalidad de la torta, jugando con los dobleces. 19

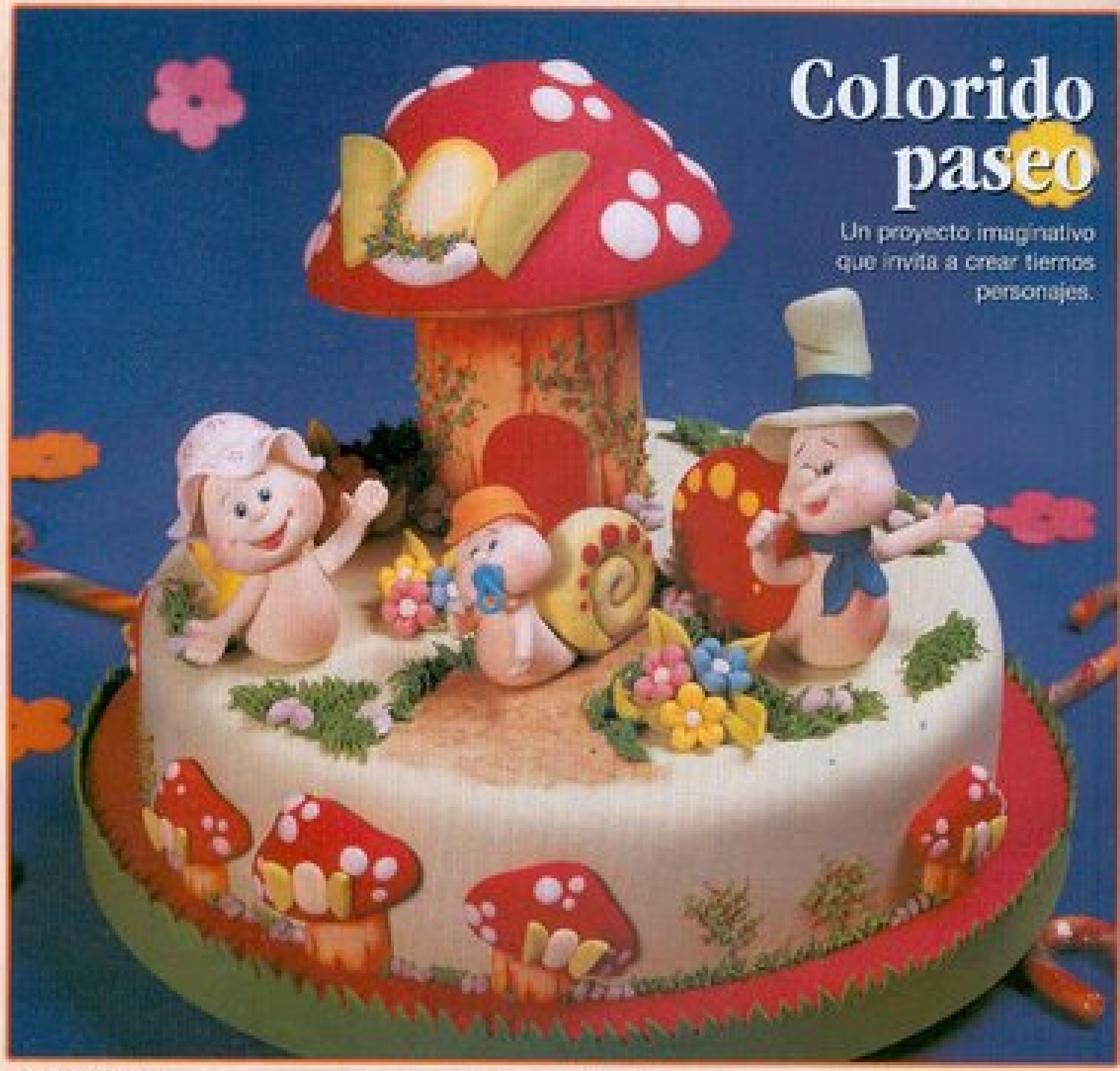
20 Cargar glasé rojo a punto liviano en un cartucho y cortar la punta. En el contorno de la torta hacer grupos de puntos a modo de florecitas.

21 Pegar los ositos modelados con glasé sobre la superficie de la torta. Adherir la pelota con glasé sobre las patas traseras de la osa.

22 Para finalizar, aplicar las velitas.

Colorido paseo

Un proyecto imaginativo que invita a crear tiernos personajes.



QUÉ NECESITO

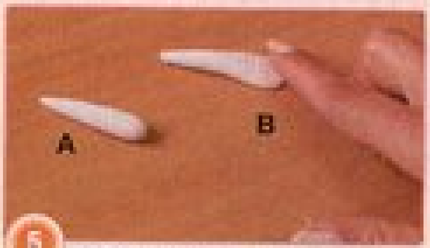
- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): rojo, piel, azul, rosa, amarillo, amarillo claro, verde, celeste, marrón, negro, blanco y naranja
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: rojo, verde y amarillo oro
- ESTECAS DE FILO Y DE PUNTA
- RECORTES DE TELGOPOR
- PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- BOLILLOS: MINI Y CHICO
- PINCELES: DE PUNTA FINA Y CHATOS (1 chico y otro mediano)
- SERVILLETA DE PAPEL
- PALO DE AMASAR
- CÚTTER Y TIJERA
- CORTANTES: de 5 cm y 7 cm de diámetro y de puerta (ver tamaños en pliego de moldes)
- TORTAS: (2): 1 de manteca realizada en una lata de durazno; 1 realizada en un bol de boca de 13 cm de diámetro y 1 de 28 cm de diámetro (ver receta en pliego de moldes)
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 350 g a 400 g
- CARTONES BASE: 3 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BASE DE TELGOPOR O FOLIAS de 32 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- CINTA FAYA: roja
- PEGAMENTO UNIVERSAL para telgopor
- BOQUILLAS: lisa chica y de pastito
- CACAO AMARGO: cantidad necesaria

1 **Papá caracol. Caparazón.** Hacer un rollo con pasta para modelar roja. Afinar más hacia un extremo.

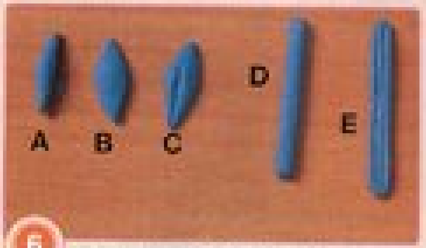
2 Presionar el extremo ancho.

3 Humedecer el rollo con agua. Enrollar desde el extremo fino (ver molde).

4 **Cuerpo.** A) Crear un rollo con pasta para modelar color piel. Afinar ambos extremos. B) Orientar un extremo hacia arriba (ver molde).



5 **Cola.** A) Hacer una lágrima alargada con pasta para modelar color piel. B) Achatar el extremo grueso (ver molde).



6 **Pañuelo al cuello.** A) Para cada extremo crear un rollito con pasta para modelar azul. Afinar ambos extremos. B) Aplanar C) Con esteca de filo hacer una marca central (ver moldes). D) Para la parte que envuelve el cuello crear un rollo con pasta azul. E) Aplanar y marcar líneas con esteca de filo.

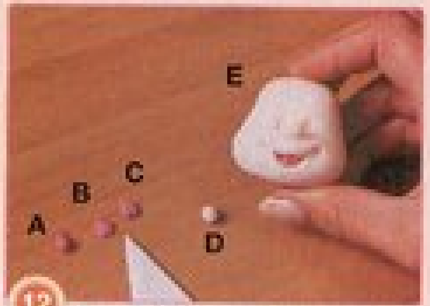
7 Colocar el cuerpo realizado sobre un recorte de telgopor y atravesarlo desde el cuello con un segmento de palito de brochette. Con agua adjuntar la cola y las partes del pañuelo (la parte que envuelve el cuello debe llevar los extremos unidos con agua). Levantar las puntas del pañuelo.

8 **Cabeza.** Crear una esfera con pasta piel y afinar levemente hacia un polo. Hundir la zona de ojos.

9 Pellizcar las mejillas.

10 A) Abrir la boca con esteca de filo. B) Llevar el labio inferior hacia abajo con una esteca de punta. Señalar comisuras con bolillo mini.

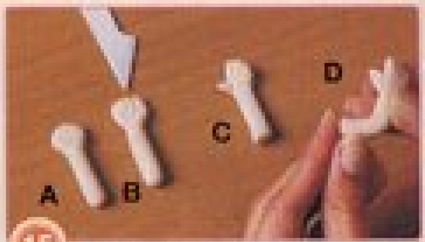
11 Marcar las cuencas con un bolillo chico (ver molde).



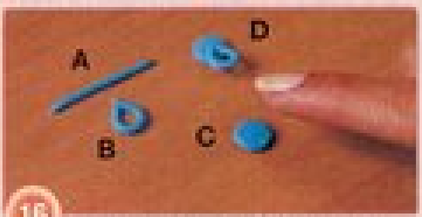
12 **Lengua.** A) Hacer una lágrima con pasta rosa. B) Aplanar C) Efectuar una marca con esteca de filo (ver molde). **Nariz.** D) Formar una bolita con pasta piel (ver molde). E) Fijar la lengua y la nariz.

13 Humedecer la base de la cabeza del papá y el caparazón; adjuntar al cuerpo. Realizar a la mamá con caparazón amarillo (sin humedecer la base de su cabeza) y al bebé (con la boca cerrada) con caparazón verde siguiendo explicaciones anteriores (ver molde). Acomodar sobre recortes de telgopor.

14 **Bracitos.** Por cada uno hacer una bolita con pasta piel. Entre dos dedos afinar y alargar hacia un polo, conservando un extremo redondeado para simular la mano.



15 A) Aplanar la mano. B) Con esteca de filo señalar los dedos y cortar un triángulo para diferenciar el pulgar. C) Quitar la porción triangular. D) Doblar el brazo en la zona del codo y dar movimiento a los dedos (ver molde); señalar pliegues en las palmas con esteca de filo. Los brazos de los personajes restantes se hacen del mismo modo.



16 **Chupete.** A) Crear un rollito con pasta celeste. B) Unir los extremos con agua (ver molde). C) Aplanar una bolita de pasta celeste (ver molde). D) Unir el rollito con agua a la bolita aplanada.

17 Humedecer las cuencas con agua y rellenarlas con bolitas de pasta. Con pincel fino pintar los iris con celeste y cejas y pupilas con negro; efectuar puntos de luz con blanco y un palillo. Con rosa hacer pecas. Simular rubor en las mejillas con pincel chato y rojo en polvo, descargado sobre servilleta. Pegar chupete y brazos con agua. Aplanar bolitas de distintos tamaños en naranja, rojo y amarillo y fijarlas con agua (de mayor a menor) sobre los caparazones, según corresponda. A cada lado de las piezas pinchar palillos para sostenerlas hasta que sequen.

18 **Sombrero de copa.** Preparar un rollo con pasta verde. Pasarlo sobre la mesa, afinar el centro (levemente y entre dos dedos) y aplanar los extremos. **Cinta.** Recortarla en pasta para modelar azul de espesor muy fino (ver molde). Marcar la copa con esteca de filo, imitando un pliegue. Aplicar la cinta con agua en el borde inferior.

19 Cortar el ala oval en pasta verde de 2,5 mm de espesor (ver molde). Unir el ala a la copa con agua. Ubicar el sombrero con agua sobre la cabeza del papá.

20 **Cofia.** A) Cortar el ala en pasta para modelar fina con un cortante de 7 cm de diámetro (ver molde). B) Modelar una esfera, ahuecarla y afinar el borde (ver molde).

21 Marcar los pliegues en el contorno de la parte superior de la cofia con la esteca de filo.

22 Unir las partes de la cofia y darle movimiento al ala. Ubicar la cofia sobre la cabeza de la mamá, para ver como queda y poder pegarla con agua, luego de decorarla.

23 Tomar la cabeza de la mamá. Con un palillo y colorante rojo hacer lunares en la cofia. Luego, colocarla en su lugar (si se desea, con un puntito de glasé para fijarla mejor).

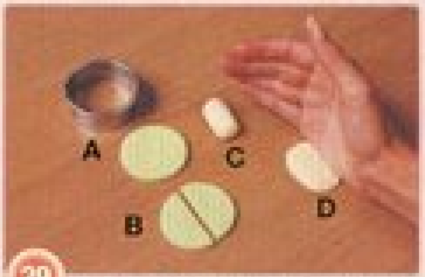
24 **Casa-hongo.** Pegar la torta realizada en una lata con dulce de leche sobre el cartón base respectivo. Luego de untarla, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Con la esteca de filo trazar líneas verticales para simular el talo del hongo (ver molde).

25 **Sombrero.** Pegar con dulce de leche y sobre su cartón base, la torta realizada en el bol. Untarla y cubrirla en la parte superior con pasta americana roja estirada a un espesor conveniente. Masajear la pasta para que tome la forma y cortar el excedente. La base de la torta se cubre con pasta americana sin teñir.

26 Cargar un pincel chato (mediano) con colorante marrón diluido y pintar el talo, resaltando las marcas. Dejar secar.

27 **Puerta.** A) Estirar pasta americana roja a 5 mm de espesor y producir la pieza con el cortante respectivo. B) Con esteca de filo marcar los listones.

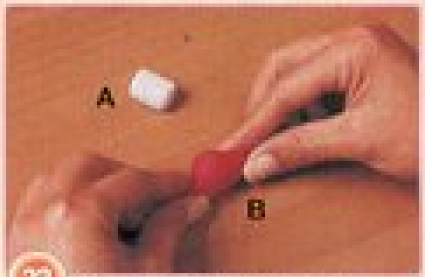
28 Pegar la puerta con agua sobre el talo.



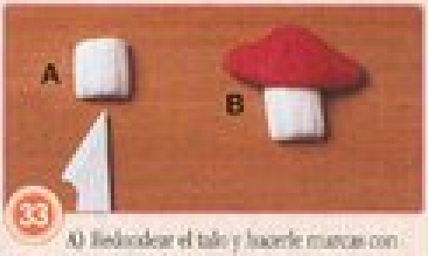
29 **Postigos.** A) Estirar pasta americana teñida de verde claro a 5 mm de espesor. Recortar un círculo de 5 cm de diámetro. B) Cortar al medio (ver moldes). **Ventana.** C) Crear un rollito con pasta americana teñida de amarillo claro. D) Aplanar.

30 Cargar un cartucho con glasé a punto mediano, cortar la punta y aplicar la ventana y los postigos en el sombrero. Dejar secar.

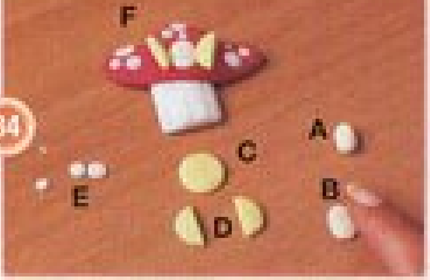
31 Hacer los lunares del hongo con pasta para modelar y pegarlos con agua sobre el sombrero. Crear un rollito con pasta, curvarlo y aplicarlo bajo la ventana, a modo de balconcito. Esfumar los postigos con verde en polvo y la ventana con amarillo oro en polvo; usar un pincel chato. La base del sombrero se pinta del mismo modo que el talo. Dejar secar.



32 **Honguitos en dos tamaños para el contorno.** A) Hacer un rollo con pasta para modelar para cada talo (ver moldes). B) Efectuar una esfera con pasta para modelar roja y con dos pellizcos darle forma de sombrero y aplanarlo (ver moldes).



33 A) Redondear el talo y hacerle marcas con esteca de filo. B) Unir el sombrero al talo con agua.



34 **Ventanita.** A) Crear un óvalo con pasta para modelar teñida de amarillo claro, dependiendo del tamaño de cada hongo. B) Aplanar (ver moldes). **Postigos.** C) Aplanar un círculo verde. D) Dividir al medio (ver moldes). E) Preparar lunares en distintos tamaños (ver moldes). F) Unir con agua las piezas realizadas.

35 Diluir apenas el colorante marrón, cargar el pincel chato y producir un esfumado en cada talo, señalando los cortes. Dejar secar.

36 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untarla cubrirla con pasta americana teñida de verde suave estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente.

37 Forrar la base de telgopor con la goma EVA roja y pegamento para telgopor. Dejar secar. Pegar la torta con glasé sobre la base. Adherir los hongitos al contorno con glasé mediano, alternando los tamaños.

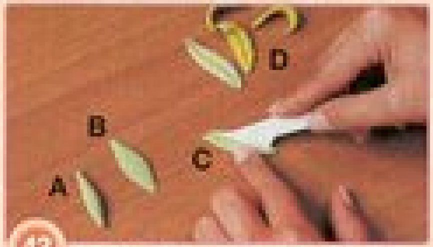
38 Cargar glasé verde (en dos tonos) a medio punto en un cartucho con boquilla lisa chica y hacer líneas cortas en el borde inferior de la torta, formando pastito. Aplicar pequeñas piedritas realizadas con pasta para modelar teñida de modo disparejo con gris y rosado; mezclar para obtener un efecto marmolado.

39 Con un cartucho cargado con glasé verde (en uno o dos tonos distintos) a punto mediano y la punta cortada en "v", crear arbustos. Con un cartucho con glasé rojo liviano efectuar puntos y campanillas.

40 Colocar la base de la casa (el tallo) con glasé sobre la torta. Rodearla con pasto y piedras. Sobre el tallo crear arbustos con sus flores rojas, según se explicó.

41 Luego de fijar con glasé el sombrero del hongo, con un pincel chato y cacao realizar un caminito desde la puerta hasta el borde de la torta, dando pequeños golpes.

42 Con el cartucho con glasé verde y la punta en "v" producir hojas en el balcón. Con un cartucho con glasé celeste liviano y la punta cortada efectuar puntos entre las hojas.



43 Hojas. A) Hacer rollitos con pasta para modelar verde. Afinar hacia los extremos. B) Achatar. C) Marcar la nervadura central con esteca de filo (ver molde). D) Crear más hojas en otro tono de verde y darles movimiento.

44 Crear el gorrito del bebé a partir de una esfera de pasta para modelar naranja ahuecada y con el borde pellizcado para formar el ala (ver molde), adherirlo a la cabeza con agua. Colocar los caracoles con glasé sobre la torta. Cargar glasé verde mediano (en uno o dos tonos de verde) en una manga con cupla y boquilla de pasto. Efectuar pasto en distintas áreas y agregar piedritas.

FLORECITAS

Para realizarlas, hacer 5 lágrimas de color y una blanca en pasta de modelar. Unirlas presionando.

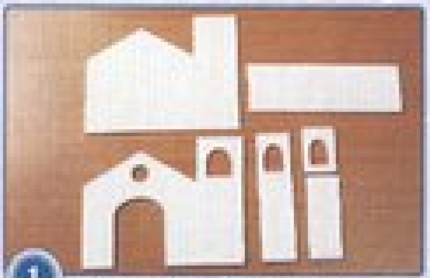
45 Disponer florecitas y hojas con glasé.

Dulces campanadas

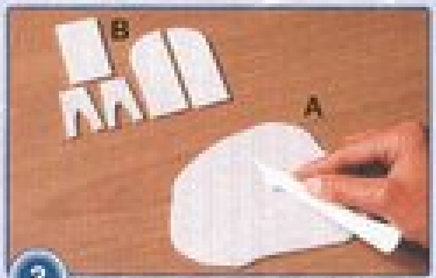
Un proyecto original y con un matiz divertido que escapa a las ideas tradicionales

QUÉ NECESITO

- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- PALO DE AMASAR
- CUTTER Y TIJERA
- ESTECAS: de fin, de punta y triangular
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA Y CUPLA
- BOQUILLAS: lisas chica y mediana, de pasto y de hoja chica
- RODILLOS MARCADORES: de líneas y de ladrillos
- PINCELES: CHATOS (1 grande y otro chico) y fino
- SERVILLETA DE PAPEL
- RECORTES DE TELGOPOR
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: marrón, naranja y rojo
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): rojo, celeste, amarillo, dorado, negro, piel, blanco, marrón y verde (en lo posible, utilizar varios tonos)
- PAPEL FOLEX
- CUCHILLO DE HOJA LISA
- GEL TRASLÚCIDO
- CAMPANAS DORADAS CHICAS: 2
- CORDÓN O HILO DORADO E HILO BLANCO PARA COSER
- PASTA PARA MODELAR: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BOLILLOS: chico y grande
- PALILLOS
- BASE HEXAGONAL DE TELGOPOR O POLIFAN de 2 cm de espesor (ver formato en pliego de moldes)
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA RECTANGULAR de 38 cm x 27 cm (se corta según el molde)
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PUNTILLA BLANCA de 5 mm de ancho
- CINTA DE RASO ROJA de 2,5 cm de ancho



1 **Capilla.** Estirar pastillaje de gelatina a 2,5 mm de espesor y recortar las piezas de la capilla (ver moldes). Dejar secar por 24 horas, dando vuelta las piezas en la mitad del proceso de secado.



2 **Puertas y mesa.** A) Estirar pastillaje a 2,5 mm de grosor y marcar vetas con esteca de filo. B) Cortar las puertas y las piezas para el altar (ver moldes). Dejar secar por 24 horas.

3 Cargar glasé a punto medio en un cartucho con boquilla lisa chica. Rodear las aberturas con punto gotita. Dejar secar.

4 A) Estirar pastillaje a 2,5 mm de espesor y hacer una pasada con el rodillo marcador de líneas. B) Cortar los techos del campanario y la capilla (ver moldes).

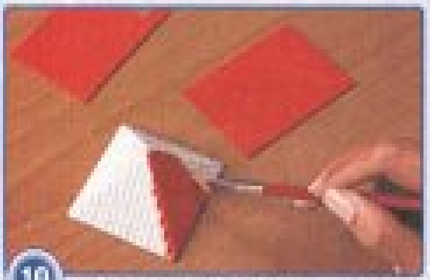
5 Cargar un pincel chato mediano con colorantes marrón y naranja en polvo, descargar sobre servilleta y esfumar los bordes de las paredes.

6 **Vitreaux.** Dar vuelta el frente de la capilla sobre un telgopor. Por detrás de la ventana redonda pegar un recorte de papel folex para simular el vitreaux; usar un cartucho con glasé mediano.

7 Con un cuchillo de hoja lisa trabajar el gel traslúcido sobre la mesa para eliminar las burbujas de aire.

8 Dividir el gel en tres porciones y teñirlas de rojo, celeste y amarillo. Cargarlas en cartuchos y cortar las puntas. Aplicar cada color sobre el papel folex a modo de triángulo y en forma alternada.

9 Completar el motivo.



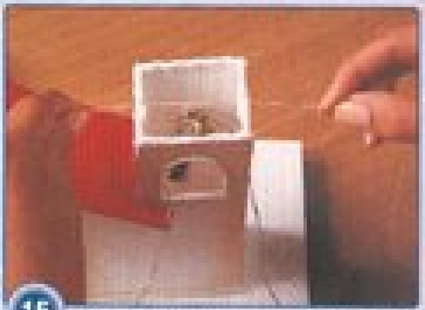
10 Unir las piezas del techo del campanario con glasé, dejar secar. Pintar los todos los techos con rojo y un pincel chato. Dejar secar.

11 Cargar glasé mediano en una manga con cupla y boquilla lisa mediana. Unir la pared trasera y los laterales. Trabajar sobre una base de telgopor.

12 Pegar el frente de la capilla y dejar secar. Luego, adherir el techo de la capilla y la pared lateral restante del campanario. Dejar secar.

13 Decorar la unión entre paredes con punto gota: utilizar la manga con glasé a punto mediano. Esta tarea se repite en la unión de las piezas de cada techo pero con glasé rojo.

14 Pasar el hilo dorado por el orificio de las campanitas. Luego, pasar hilo de coser doble y efectuar un nudo (formando un triángulo para que las campanas queden colgando).



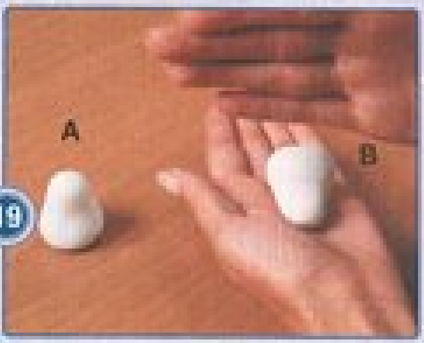
15 Colocar glasé en las aristas de las paredes del campanario y pegar el hilo de coser bien tirante. Dejar secar.

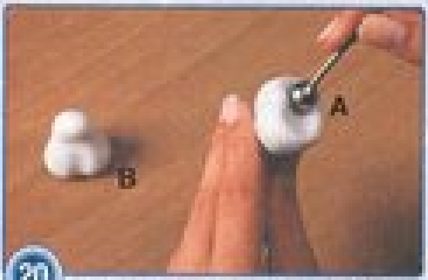
16 Aplicar el techo del campanario. Dejar secar.

17 **Hojas de Biblia.** A) Recortar un rectángulo en pastillaje de 5 mm de espesor. B) Con esteca de filo marcar el centro (ver molde). Dejar secar. **Tapa de Biblia.** C) Cortarla en pastillaje rojo de espesor fino (ver molde). Dejar secar. D) Unir las hojas a la tapa con agua. **Cáliz.** E) Para el vaso hacer una esferita con pastillaje. F) Aplanar un polo y afinar hacia el superior (ver molde). G) Efectuar una hendidura con esteca de punta. H) Para el pie crear un rollito con pastillaje. Afinar y alargar hacia un polo, para que quede puntiagudo. I) Achatar la parte esférica (ver molde). J) Humedecer la punta con agua e introducirla en el orificio del pie. Dejar secar.

18 Pintar el lateral de las hojas y el cáliz con dorado. Con un pincel fino y negro esbozar palabras en las hojas. Dejar secar.

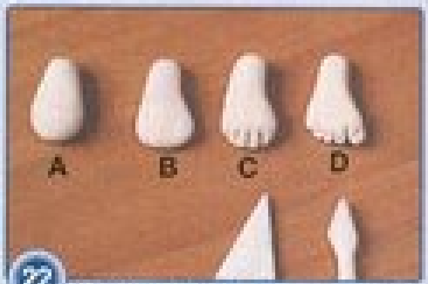
19 **Angelitos. Túnica del angelito de cabello más claro.** A) Tomando esta pieza como ejemplo, hacer conos con pasta para modelar. B) Con el canto de la mano hacer presión en el frente.





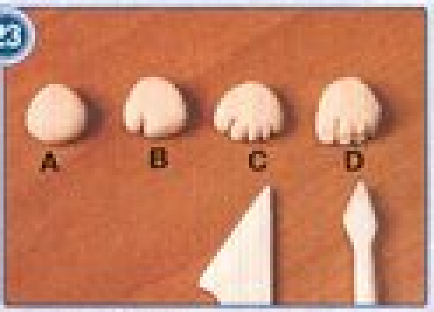
20 A) Efectuar una hendidura para simular la división entre piernas. B) Con bolillo grande ahuecar la base.

21 A) Con esteca de filo señalar el cuello y el ruedo de la túnica. B) Llevar la pasta del ruedo hacia adelante con los dedos (ver molde).



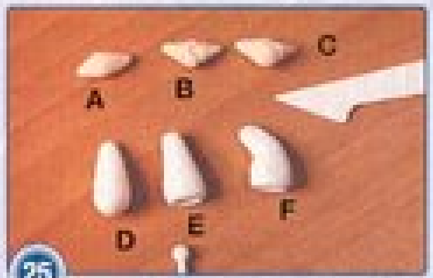
22 **Pie izquierdo.** A) Crear un conito con pasta piel. B) Aplanar y curvar. C) Marcar dedos con esteca de filo. D) Con una esteca de punta triangular marcar las uñas (ver molde).

Pie derecho. A) Crear un cuerito corto con pasta piel. B) Con esteca de filo diferenciar el pulgar. C) Definir los dedos restantes con la misma esteca. D) Con la esteca triangular señalar las uñas y las hendiduras (ver molde).



23

24 Unir los pies a la túnica con agua, de modo que el izquierdo quede levantado. Ubicar sobre telgopor.

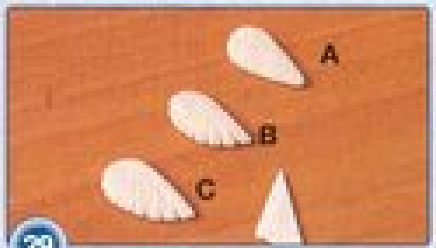


25 **Manos.** A) Hacer un rollito con pasta piel y afinar hacia los extremos. B) Con la esteca de filo marcar una "V" horizontal para simular las manos en posición de rezo. C) Señalar dedos y uñas (ver molde) con estecas de filo y triangular. **Mangas.** D) Crear un cono con pasta por cada manga. E) Ahuecar el extremo más grueso con bolillo chico. F) Marcar pliegues con esteca de filo y curvar (ver moldes).

26 Unir las manos a las mangas con agua. Pegar las mangas con un punto de glasé o con agua a cada lado del cuerpo.

27 **Cabeza.** A) Crear una esfera con pasta piel. Afinar hacia el polo superior y marcar una hendidura en la zona de ojos. B) Con esteca de punta señalar las cuencas (ver molde).

28 Humedecer la base de la cabeza con agua y por medio de un palillo adjuntarla a la túnica.



29 **Alas.** A) Crear un cono con pasta para modelar por cada ala. Aplanar. B) Determinar las plumas en el borde inferior con esteca de filo (ver molde). C) Marcar las líneas centrales con la misma esteca.

30 Preparar el otro angelito de un modo similar. Hacer los rulos con óvalos y las orejas con bolitas de pasta piel ahuecadas con bolillo chico y ubicarlas con agua a cada lado de la cabeza. Aplicar las alas. Dejar orear. Cargar un cartucho con glasé negro a medio punto y rellenar las cuencas. Dejar secar.

31 Dar rubor con rojo en polvo y pincel chato. Con blanco y un palillo hacer un punto de luz en cada ojo. Con rojo, dibujar bocas y con marrón, cejas.

32 Cargar glasé marrón a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y simular el cabello de un angelito. El cabello del ángel con el pie levantado se realiza con un tono más claro de glasé marrón a punto medio.

33 Forrar la base de telgopor (ver molde) con goma EVA blanca y pegamento universal para telgopor. Dejar secar.

34 Ubicar la torta recortada con dulce de leche sobre el cartón base. Después de untarla con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente.

35 Pegar la torta con glasé sobre la base de telgopor. Cargar glasé mediano en una manga con cupla y boquilla lisa mediana. Rodear la torta con punto gotita.

36 **Canteros.** Cortarlos en pasta americana de 2 cm de espesor y en forma sesgada (ver moldes). Pasar por el frente y el lateral de mayor grosor el rodillo para ladrillos. Dejar secar.

37 Armar el altar, decorando las uniones con punto gotita, con un cartucho con glasé mediano y boquilla lisa chica. Dejar secar. Dar pinceladas en las puertas, el altar y los canteros con colorantes marrón y amarillo diluidos con agua. Dejar secar.

38 Pegar con glasé la puntilla y las patas de la mesa. Dejar secar.

39 Pegar los canteros con glasé alrededor de la torta.

40 Cargar glasé mediano en dos tonos de verde en un cartucho con boquilla lisa de pasto. Simular pastito en la parte superior de los canteros. Del mismo modo pero con una boquilla de hojita, crear hojitas.

41 Cargar glasé mediano marrón en un cartucho, cortar la punta y trazar ramas sobre los laterales de la torta, simulando que parten de las hojitas.

42 Crear hojas entre las ramas. Con un cartucho con glasé rojo mediano efectuar puntos y campanillas (círculos concéntricos de menor a mayor). Dejar secar.

43 Cargar un pincel chato con agua, descargar el exceso, tocar colorante verde (en distintos tonos o en combinación con amarillo) y dar toques desparejos sobre la superficie de la torta.

44 Pegar la capilla con glasé sobre la torta. En el interior colocar el altar, con la Biblia y el cáliz; usar glasé. Disponer las puertas con glasé. Con un cartucho con dos tonos de glasé verde mediano y boquilla de pasto, crear pasto alrededor de la capilla. Simular campanillas con el cartucho con glasé rojo mediano.

45 Pegar los angelitos con glasé sobre la torta. Hacer que ambos simulen sujetar el hilo dorado. Con un cartucho con boquilla lisa chica y glasé rojo a punto medio, escribir "Mi Primera Comunión". Rodear la base con la cinta roja y unir los extremos con pegamento.

CAIRO Cortantes

Lider en cortantes para Repostería

Bolillos y marcadores de nervadura
Placas estampadoras
Pinzas de filetear

Tel./Fax 4602-7368
www.cortantescairo.com.ar
cairo@infovia.com.ar
Ventas Mayoristas Unicamente

IMPLEMENTOS PARA REPOSTERÍA, CONFITERÍA y PORCELANA FRÍA

PARPEN

Boquillas - Mangas - Cortantes - Moldes Placas - Marcadores

ESENCIAS - COLORANTES
POLVO PARA PÉTALOS

fleibor

VISITE NUESTRA PAGINA WEB: www.laboratoriofleibor.com.ar

Tel.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

HOJITAS CON BOQUILLA DE HOJA

1

Hoja simple. Cargar un cartucho con boquilla de hoja y glasé verde mediano. Apoyar la boquilla, inclinada a 45°, sobre la superficie de trabajo. Presionar el cartucho para que comience a salir el glasé y levantar levemente la boquilla.

2

Avanzar, aumentando la presión para que la hoja quede más gruesa en el centro. Al acercarse a la punta, disminuir la presión gradualmente para terminar la hoja en punta. Para terminarla, dejar de presionar.

3

Hoja con movimiento. Con el mismo cartucho y dándole igual inclinación a la boquilla, crear la hoja con leves movimientos de avance y retroceso. Para que tome forma puntiaguda, disminuir la presión al acercarse al extremo y levantar la boquilla. Al terminar, dejar de presionar.

con GOLOSINAS

Curso intensivo de *Modelado Infantil*

- Nene con cuerpo y base de masitas
- Elefantito
- Osito

Masitas realizadas con manga y cortante

Ingredientes
Manteca a temperatura amb.: 100 g
Azúcar impalpable: 100 g
Huevos: 2
Esencia de vainilla: 1 cucharadita de té
Harina 0000: 175 g
Fécula de maíz: 25 g
Polvo para hornear: 1/4 de cdta. de té

Para el relleno
Dulce de leche repostero: cantidad necesaria

Para la cubierta
Baño de chocolate: cantidad necesaria

1 Colocar la manteca en un recipiente y batir hasta formar una crema. Incorporar el azúcar impalpable y seguir batiendo hasta homogeneizar. Agregar los huevos de a uno por vez. Sin dejar de batir perfumar con la esencia de vainilla.

2 Tamizar los ingredientes secos.

3 Comenzar a mezclar sin batir. Continuar hasta obtener una masa homogénea. Reservar una parte para la variante con cortante.

4 Colocar la preparación en una manga con boquilla rizada. Cubrir una placa para horno con papel manteca y hacer masitas en forma de gotas dejando una separación entre las mismas.

5 A la masa reservada añadirle cantidad necesaria de harina, con ayuda de un cornette, como para obtener una masa elástica que pueda estirarse.

6 Formar un bollo. Espolvorear la mesa con un poco de harina y estirarla a 3 mm de espesor.

7 Cortar discos de 5 cm de diámetro.

8 Colocar las masitas también sobre la placa y hornear a temperatura moderada hasta que tomen color suave. Retirar y dejar que enfríen antes de despegarlas del papel.

9 Cargar dulce de leche en una manga descartable, cortar la punta y aplicar dulce sobre una de las gotas. Unir otra gota. Repetir la tarea con todas las masitas en forma de gota.

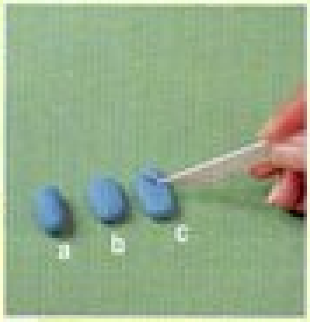
10 Cubierta: Disolver el baño de chocolate a baño María y bañar la parte redonda de las gotas rellenas. Dejar secar sobre papel folex.

11 Colocar las masitas redondas sobre una rejilla para tortas (se recomienda disponer papel folex bajo la rejilla para recuperar el chocolate) y cubrirlas con el baño de chocolate. Dejar secar.

NENE

CON GOLOSINAS

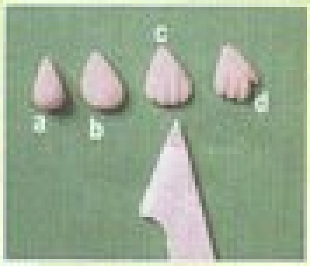
1 Suelas. a) Para cada una hacer un rollito con pasta para modelar. **b)** Aplanar. **c)** Marcar el contorno con esteca de filo.



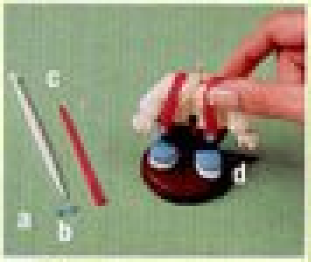
2 Zapatillas. a) Para cada una efectuar un rollito con pasta azul. **b)** Aplanar. **c)** Con la esteca de filo quitar un sector en la parte interna.

3 Unir las suelas con agua a las zapatillas.

4 Mangas. a) Hacer dos rollitos con pasta para modelar teñida de marfil o algún color similar al de la masa. Afinar levemente hacia un extremo. **b)** Con la esteca de filo señalar los pliegues.



5 Manitas. a) Producir una gotita con pasta piel para cada una. **b)** Achatar. **c)** Marcar con la esteca de filo los deditos y una porción en forma de "v" para diferenciar el pulgar. **d)** Quitar la porción.



6 Botones. a) Realizar dos esferitas con pasta azul. **b)** Presionar el centro de cada esferita con un bolillo mini. **Tiradores. c)** Cortar dos tiras, con un extremo más fino que otro, en pasta roja de espesor fino. **d)** Pegar las zapatillas con glasé sobre la masita redonda. Sobre las zapatillas fijar con glasé la masita rellena y atravesar el relleno con un trozo de escarbadientes que debe asomar por la parte superior. Adjuntar las manos a las mangas con agua y fijar las mangas con glasé a cada lado del cuerpo. Aplicar los tiradores (orientando el extremo más ancho hacia adelante) y los botones con agua o glasé.

7 Cabeza. Modelar una esfera con pasta piel. Afinar hacia el extremo superior y hundir la zona de ojos. Con esteca de punta señalar las cuencas. Con agua adosar una bolita de pasta piel a modo de nariz. Señalar la boca con una esteca chata.

8 Con un bolillo mini abrir la boca.
Orejas. a) Para cada una crear una bolita con pasta piel. **b)** Aplicar las orejas con agua y presionarlas con un bolillo mini.

9 Con la esteca de filo cortar la parte superior de la cabecita.

10 Gorra. Modelar una esfera con pasta roja. Aplanar la base y señalar los gajos con una esteca de filo. Para la visera crear una bolita con pasta azul. Aplanar. Unir la visera con agua a la gorra. Humedecer la base de la cabeza y adjuntarla al palito del cuerpo. Ajustar la gorra con agua sobre la cabeza. Fijar una bolita de pasta azul con agua en la gorra. Dejar orear.

Terminaciones y pintado

- Cargar glasé negro a medio punto en un cartucho, cortar la punta y rellenar las cuencas. Dejar secar. Dar rubor con rojo en polvo y pincel chato. Con pincel fino delinear cejas con marrón. Con un palillo efectuar un punto de luz en cada ojo y crear pecas con naranja o rojo. Con glasé marrón hacer el pelo.